

dove la farina diventa arte®

# Petra® 1

Il nuovo gusto della farina.



PASTA SFOGLIA

PASTA FRESCA

PANE E DOLCI LIEVITATI

## IL PANE E IL DOLCE LIEVITATO CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE E DI COTTURA • APPORTA PIÙ NUTRIENTI ED HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO IDEALE PER UNA DIETA SANA.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Regolare la quantità di liquido in ricetta: Petra®1 è fonte di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Se si vuole realizzare con Petra® una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta in misura del 5%-8% **2)** Effettuare un fermo-macchina di 20 minuti nella fase iniziale dell'impasto: in pratica si tratta di iniziare l'impasto mettendo nell'impastatrice Petra® e liquidi (nessuna altro ingrediente), far girare per pochi minuti a bassa velocità e fermare l'impastatrice, non appena la farina comincia ad assorbire il liquido e si ottiene un impasto grezzo non incordato (il glutine non deve iniziare a formarsi). Trascorsi 20 minuti si può poi riprendere ad impastare con le modalità solite. **3)** Far lievitare il prodotto lentamente, evitando temperature oltre i 27°C. Una lievitazione lenta è garanzia di stabilità della struttura e digeribilità del prodotto finito ed inoltre consente di far sviluppare un più complesso bouquet di sapori e profumi, valorizzando al massimo le peculiarità di Petra® **4)** Effettuare una cottura dolce e lenta ovvero cuocere il prodotto ad una temperatura leggermente minore e per un tempo più prolungato rispetto a quello con cui si cuoce un pane o dolce lievitato realizzato con farina raffinata. Il prodotto con Petra® contiene molte fibre che hanno maggior capacità di legare e trattenere i liquidi rispetto agli amidi, quindi in forno rilascia l'umidità più lentamente rispetto ad un prodotto realizzato con farina raffinata. La cottura dolce e lenta è garanzia di perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e di ottenimento di una colorazione dorata ed uniforme.

## LA PASTA SFOGLIA CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • HA UNA SFOGLIATURA ABBONDANTE E REGOLARE ANCHE CON MOLTI MENO GRASSI IN RICETTA • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Far riposare il pastello per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®1 è fonte di fibre che assorbono i liquidi lentamente e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità del pastello in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra® la Sfoglia è gustosa e friabile anche se si incassa il 50% di burro in meno rispetto alla ricetta classica **3)** Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 180°C: una sfogliatura abbondante e regolare, una colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

## LA PASTA FRESCA CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • È PIÙ DIGERIBILE • È IDEALE SIA PER PASTA SEMPLICE CHE RIPIENA • HA UNA RESA OTTIMALE SIA REALIZZATA ALL'UOVO CHE ALL'ACQUA • REGGE PERFETTAMENTE LA COTTURA E NON SCUOCE FACILMENTE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Far riposare il pastello per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®1 è fonte di fibre che assorbono i liquidi lentamente e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità del pastello in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra® la sfoglia è gustosa e friabile anche se si incassa il 50% di burro in meno rispetto alla ricetta classica **3)** Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 180°C: una sfogliatura abbondante e regolare, una colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

dove la farina diventa arte®



# Petra® 1

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori per trasferire ai prodotti da forno il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
<b>CEREALI</b>	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
<b>TIPO DI MACINAZIONE</b>	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%	
<b>PROTIDI s.s.</b>	13,5% - 14,5%	
<b>SALI MINERALI s.s.</b>	fino a 0,80%	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	345 Kcal / 1460 KJ	
<b>GRASSI</b>	1,6 g (di cui acidi grassi saturi 0,3 g)	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
<b>CARBOIDRATI</b>	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)	
<b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b>	6,8 g	
<b>FIBRA GREZZA</b>	1 g	
<b>PROTEINE</b>	14 g	
<b>SALE</b>	0,003 g	
<b>VITAMINA B1</b>	0,24 mg	
<b>FOSFORO</b>	119 mg	
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	44% - 46%	
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato (fino a 90%)	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
<b>TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE</b>	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
<b>CONFEZIONE</b>	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
<b>PRODUZIONI INDICATE</b>	Tutti i tipi di Pane. Tutti i tipi di Lievitati dolci di grande e piccola pezzatura. Pasta Sfoglia, Pasta fresca all'uovo e all'acqua.	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
<b>TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE</b>	Impasti lievitati a metodo diretto sia con lievito di birra che con lievito madre impasti lievitati a metodo semidiretto con pasta di riporto. Impasti lievitati a metodo indiretto (biga o poolish) sia con lievito di birra che con lievito madre Pasta Sfoglia Pasta fresca all'uovo o all'acqua.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>TIPO DI COTTURA SUPPORTATA</b>	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura, Bollitura in acqua e cottura a vapore.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
<b>DURATA DELL'IMPASTO</b>	Impasti lievitati: fino a 16 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Pasta Sfoglia: fino a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C, oltre 1 mese in cella di stoccaggio in negativo. Pasta Fresca: 24 ore.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO</b>	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronto a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficià, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.

MQ\_STPE\_09\_15

dove la farina diventa arte®

# Petra® 3

Il nuovo gusto della farina.



PASTA SFOGLIA

GRISSINI E CRACKER

PIZZA E FOCACCIA

## LA PIZZA E LA FOCACCIA CON Petra

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO • FRIABILE E CROCCANTE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE E DI COTTURA • HA UNA RESA OTTIMALE ANCHE CON IL SISTEMA DELLA PRE-COTTURA
- APPORTA PIÙ NUTRIENTI ED HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO, IDEALE PER UNA DIETA SANA

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Regolare la quantità di liquido in ricetta: Petra®3 è fonte di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Se si vuole realizzare con Petra®3 una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente le dosi di liquido in ricetta in misura del 5%-8%. **2)** Effettuare un fermo-macchina di 20 minuti nella fase iniziale dell'impasto: in pratica si tratta di iniziare l'impasto mettendo nell'impastatrice Petra® e liquidi (nessuna altro ingrediente), far girare per pochi minuti a bassa velocità e fermare l'impastatrice. Non appena la farina comincia ad assorbire il liquido e si ottiene un impasto grezzo non incordato (il glutine non deve iniziare a formarsi), trascorsi 20 minuti si può poi riprendere ad impastare con le modalità solite. **3)** Far lievitare il prodotto lentamente, evitando temperature oltre i 27°C. Una lievitazione lenta è garanzia di stabilità della struttura e digeribilità del prodotto finito ed inoltre consente di far sviluppare un più complesso bouquet di sapori e profumi, valorizzando al massimo le peculiarità di Petra® **4)** Effettuare una cottura dolce e lenta ovvero cuocere il prodotto ad una temperatura leggermente minore e per un tempo più prolungato rispetto a quello con cui si cuoce un pane o dolce lievitato realizzato con farina raffinata. Il prodotto con Petra® contiene molte fibre che hanno maggior capacità di legare e trattenere i liquidi rispetto agli amidi, quindi in forno rilascia l'umidità più lentamente rispetto ad un prodotto realizzato con farina raffinata. La cottura dolce e lenta è garanzia di perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e di ottenimento di una colorazione dorata ed uniforme.

## LA PASTA SFOGLIA CON Petra

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • HA UNA SFOGLIATURA ABBONDANTE E REGOLARE ANCHE CON MOLTI MENO GRASSI IN RICETTA • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • APPORTA PIÙ NUTRIENTI ED HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO, IDEALE PER UNA DIETA SANA.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Far riposare il pastello per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®3 è fonte di fibre e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità del pastello in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra® la sfoglia è gustosa e friabile anche se si incassa il 50% di burro in meno rispetto alla ricetta classica **3)** effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 180°C: una sfogliatura abbondante e regolare, una colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

## IL GRISSINO E IL CRACKER CON Petra

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • È PIÙ DIGERIBILE • È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE • SI MANTIENE FRIABILE E CROCCANTE PIÙ A LUNGO • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** Per la produzione di grissini e cracker seguire i medesimi della produzione della pizza.

dove la farina diventa arte



# Petra® 3

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce alla pizza il sapore e il profumo del buon **grano 100% italiano**.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
<b>CEREALI</b>	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
<b>TIPO DI MACINAZIONE</b>	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%	
<b>PROTIDI s.s.</b>	13% - 14%	
<b>SALI MINERALI s.s.</b>	fino a 0,80%	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	343 Kcal / 1452 KJ	
<b>GRASSI</b>	1,6 g (di cui acidi grassi saturi 0,3 g)	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
<b>CARBOIDRATI</b>	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)	
<b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b>	6,8 g	
<b>FIBRA GREZZA</b>	1 g	
<b>PROTEINE</b>	13,5 g	
<b>SALE</b>	0,003 g	
<b>VITAMINA B1</b>	0,24 mg	
<b>FOSFORO</b>	119 mg	
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	42% - 44%	
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato (fino a 85%)	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
<b>TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE</b>	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
<b>CONFEZIONE</b>	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
<b>PRODUZIONI INDICATE</b>	Tutti i tipo di Pizza e focaccia Grissini e cracker Pasta Sfoglia	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
<b>TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE</b>	Impasti lievitati a metodo diretto sia con lievito di birra che con lievito madre impasti lievitati a metodo semidiretto con pasta di riporto Impasti lievitati a metodo indiretto (biga o poolish) sia con lievito di birra che con lievito madre. Pasta sfoglia.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>TIPO DI COTTURA SUPPORTATA</b>	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
<b>DURATA DELL'IMPASTO</b>	Impasti lievitati: fino a 16 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Pasta Sfoglia: fino a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C, oltre 1 mese in cella di stoccaggio in negativo.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO</b>	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronto a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficià, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.

MO\_STFE\_09\_15

# Petra<sup>®</sup> 5

Il nuovo gusto della farina.

PAN DI SPAGNA  
E MASSA MONTATA  
AL BURRO

FROLLA

BIGNÈ

PIADINA E IMPASTI LIEVITATI  
A BREVE LIEVITAZIONE

## LA FROLLA CON Petra<sup>®</sup>

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • È FRIABILE ANCHE CON MOLTI MENO GRASSI IN RICETTA • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI
- HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • TRATTIENE PERFETTAMENTE I GRASSI IN COTTURA
- MANTIENE LA PLASTICITÀ IN FASE DI LAVORAZIONE ANCHE DOPO MOLTI GIORNI DALLA PRODUZIONE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** 1) Far riposare l'impasto per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra<sup>®</sup>5 è fonte di fibre e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità dell'impasto in lavorazione. 2) Diminuire la quantità di grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra<sup>®</sup> la frolla è gustosa e friabile anche senza dosi eccessive di grasso nell'impasto 3) Effettuare una cottura dolce (a temperatura non troppo elevata) e lenta: l'esatto equilibrio tra friabilità e croccantezza, la colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

## IL PAN DI SPAGNA E LA MASSA MONTATA AL BURRO CON Petra<sup>®</sup>

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • È SOFFICE E AL CONTEMPO HA UNA STRUTTURA MOLTO STABILE • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI
- HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** 1) Regolare il liquido in ricetta: Petra<sup>®</sup>5 è fonte di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Per realizzare con Petra<sup>®</sup>5 una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta oppure diminuire la dose di Petra<sup>®</sup> rispetto alla quantità di farina raffinata che normalmente si utilizza. È ideale per le torte di frutta che rilasciano molto liquido in cottura. 2) Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 175°C: la perfetta stabilizzazione della struttura, l'adeguata cottura del prodotto al cuore, una colorazione dorata e uniforme, sono assicurate.

## IL BIGNÈ CON Petra<sup>®</sup>

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNO SPESSORE TALE DA TRATENERE ANCHE CREME DI CONSISTENZA MOLTO MORBIDA • SVILUPPA IN FORNO IN MODO REGOLARE E UNIFORME REALIZZANDO UNA CAVITÀ PERFETTA ALL'INTERNO • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • È STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE • È PIÙ DIGERIBILE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** 1) Montare il bignè (massa precotta+liquidi) nel cutter per realizzare una perfetta omogenizzazione degli ingredienti che favorisce lo sviluppo al forno. 2) Far assorbire i liquidi alla massa precotta in modo graduale 3) Effettuare una cottura dolce e lenta: cuocere il prodotto a 190-200°C assicura uno sviluppo ampio e regolare e una perfetta cottura.

## LA PIADINA CON Petra<sup>®</sup>

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE
- CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE
- È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE E DI COTTURA • HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ RICCO E EQUILIBRATO.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** 1) Regolare la quantità di liquido in ricetta: Petra<sup>®</sup>5 è fonte di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Se si vuole realizzare con Petra<sup>®</sup>5 una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta in misura del 5%. 2) Impastare molto bene e, una volta terminato, stoccare l'impasto in frigo a 4-6°C per almeno 8 ore prima dell'utilizzo: Petra<sup>®</sup>5 è fonte di fibre ed un corretto impastamento e riposo dell'impasto sono fondamentali per la perfetta idratazione della fibra e la resa ottimale in lavorazione. Per l'utilizzo prelevare l'impasto dal frigo qualche ora prima e lasciarlo sostare a temperatura ambiente. 3) Effettuare una cottura dolce e lenta: il prodotto con Petra<sup>®</sup> contiene molte fibre che hanno elevatissima capacità di legare e trattenere i liquidi, quindi in cottura esso rilascia l'umidità più lentamente. Cuocere a temperature non troppo elevate e per il giusto tempo è garanzia di perfetta asciugatura del prodotto e di ottenimento di una colorazione dorata ed uniforme.

dove la farina diventa arte®



# Petra® 5

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori per trasferire ai prodotti da forno il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
<b>CEREALI</b>	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
<b>TIPO DI MACINAZIONE</b>	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%	
<b>PROTIDI s.s.</b>	12,5% - 13,5%	
<b>SALI MINERALI s.s.</b>	fino a 0,80%	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	341 Kcal / 1443 KJ	
<b>GRASSI</b>	1,65 g (di cui acidi grassi saturi 0,3 g)	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
<b>CARBOIDRATI</b>	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)	
<b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b>	6,8 g	
<b>FIBRA GREZZA</b>	1 g	
<b>PROTEINE</b>	13 g	
<b>SALE</b>	0,003 g	
<b>VITAMINA B1</b>	0,24 mg	
<b>FOSFORO</b>	119 mg	
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	38% - 40%	
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato (fino a 70%)	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
<b>TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE</b>	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
<b>CONFEZIONE</b>	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
<b>PRODUZIONI INDICATE</b>	Frolla, pan di Spagna, massa montata al burro, Bigné, Piadina, Lievitati a lievitazione molto breve.	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
<b>TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE</b>	Tutti i tipi Frolla, pan di Spagna, massa montata al burro, bigné a basso o elevato tenore di grasso, Piadina. Impasti lievitati diretti a lievito di birra che prevedono lievitazioni di poche ore.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>TIPO DI COTTURA SUPPORTATA</b>	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura, Cottura su piastra.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
<b>DURATA DELL'IMPASTO</b>	Frolla: oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C; scarti di lavorazione sempre riutilizzabili con la medesima resa dell'impasto fresco. Piadina: oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. impasti lievitati: fino a 6 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; fino a 24 ore in cella di refrigerazione a 4°C.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO</b>	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronto a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficità, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.

MQ\_STPE\_09\_15

# Petra® 9

Il nuovo gusto della farina.



## PER TUTTI GLI IMPASTI DOLCI E SALATI, LIEVITATI E NON LIEVITATI

### IL PANE E IL DOLCE LIEVITATO CON Petra

• È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE E DI COTTURA • APPORTA PIÙ NUTRIENTI ED HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO IDEALE PER UNA DIETA SANA.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Regolare la quantità di liquido in ricetta: Petra®9 è ricca di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Se si vuole realizzare con Petra®9 una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta in misura del 8-10%. **2)** Effettuare un fermo-macchina di 20 minuti nella fase iniziale dell'impasto: in pratica si tratta di iniziare l'impasto mettendo nell'impastatrice Petra® e liquidi (nessuna altro ingrediente), far girare per pochi minuti a bassa velocità e fermare l'impastatrice, non appena la farina comincia ad assorbire il liquido e si ottiene un impasto grezzo non incordato (il glutine non deve iniziare a formarsi). Trascorsi 20 minuti si può poi riprendere ad impastare con le modalità solite. **3)** Far lievitare il prodotto lentamente, evitando temperature oltre i 27°C. Una lievitazione lenta è garanzia di stabilità della struttura e digeribilità del prodotto finito ed inoltre consente di far sviluppare un più complesso bouquet di sapori e profumi, valorizzando al massimo le peculiarità di Petra®. **4)** Effettuare una cottura dolce e lenta ovvero cuocere il prodotto ad una temperatura leggermente minore e per un tempo più prolungato rispetto a quello con cui si cuoce un pane o dolce lievitato realizzato con farina raffinata. Il prodotto con Petra®9 contiene moltissime fibre che hanno grandissima capacità di legare e trattenere i liquidi, quindi in forno esso rilascia l'umidità più lentamente. La cottura dolce e lenta è garanzia di perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e di ottenimento di una colorazione dorata ed uniforme.

### LA FROLLA CON Petra

• È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • È FRIABILE ANCHE CON MOLTI MENO GRASSI IN RICETTA • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • TRATTIENE PERFETTAMENTE I GRASSI IN COTTURA • MANTIENE LA PLASTICITÀ IN FASE DI LAVORAZIONE ANCHE DOPO MOLTI GIORNI DALLA PRODUZIONE.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Far riposare l'impasto per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®9 è ricca di fibre e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità dell'impasto in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra®9 la frolla è gustosa e friabile anche senza dosi eccessive di grasso nell'impasto. **3)** Effettuare una cottura dolce (a temperatura non troppo elevata) e lenta: l'esatto equilibrio tra friabilità e croccantezza, la colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

### IL PAN DI SPAGNA E LA MASSA MONTATA AL BURRO CON Petra

• È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • È SOFFICE E AL CONTEMPO HA UNA STRUTTURA MOLTO STABILE • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO IDEALE PER UNA DIETA SANA.

**ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO:** **1)** Regolare il liquido in ricetta: Petra®9 è ricca di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Per realizzare con Petra®9 una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta oppure diminuire la dose di Petra®9 rispetto alla quantità di farina raffinata che normalmente si utilizza. È ideale per le torte di frutta, che rilascia molto liquido in cottura. **2)** Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 175°C: la perfetta stabilizzazione della struttura, l'adeguata cottura del prodotto al cuore, una colorazione dorata e uniforme, sono assicurate.

dove la farina diventa arte®



# Petra® 9

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori per trasferire ai prodotti da forno il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
<b>CEREALI</b>	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
<b>TIPO DI MACINAZIONE</b>	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%	
<b>PROTIDI s.s.</b>	14% - 15%	
<b>SALI MINERALI s.s.</b>	1,30% - 1,70%	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	345 Kcal / 1460 KJ	
<b>GRASSI</b>	2,1 g (di cui acidi grassi saturi 0,4 g)	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
<b>CARBOIDRATI</b>	63,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)	
<b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b>	8,1 g	
<b>FIBRA GREZZA</b>	1,7 g	
<b>PROTEINE</b>	14,4 g	
<b>SALE</b>	0,01 g	
<b>VITAMINA B1</b>	0,31 mg	
<b>FERRO</b>	2,4 mg	
<b>FOSFORO</b>	239 mg	
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	45% - 47%	
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato (fino a 90%)	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
<b>TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE</b>	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
<b>CONFEZIONE</b>	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
<b>PRODUZIONI INDICATE</b>	Tutti i tipi di Pane di grande e piccola pezzatura. Tutti i tipi di Lievitati dolci di grande e piccola pezzatura. Frolla, pan di Spagna, massa montata al burro.	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
<b>TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE</b>	Impasti lievitati a metodo diretto sia con lievito di birra che con lievito madre impasti lievitati a metodo semidiretto con pasta di riporto. Impasti lievitati a metodo indiretto (biga o poolish) sia con lievito di birra che con lievito madre. Tutti i tipi Frolla, pan di Spagna, massa montata al burro a basso o elevato tenore di grasso.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>TIPO DI COTTURA SUPPORTATA</b>	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
<b>DURATA DELL'IMPASTO</b>	Impasti lievitati: fino a 16 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Frolla: oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C; scarti di lavorazione sempre riutilizzabili con la medesima resa dell'impasto fresco.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO</b>	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronto a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficià, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.

MQ\_STPE\_09\_15